مٹر کا پلاؤ

اجزاء:

چاول ------------- آدھا کلو

بڑی الائچی ------------ تین عدد

مٹر ------------ ایک کلو

سیاہ مرچ ----------- چھ عدد

گھی ---------- آدھا پاؤ

دار چینی ------------ایک بڑا ٹکڑا

پیاز --------- آدھا پاؤ

لونگ ------------ چھ عدد

ادرک ----------آدھا چھٹانک

نمک ------- حسب پسند

ترکیب:

دیگچی میں گھی گرم کرکے اس میں پیاز کاٹ کر ڈال دیں۔ جب پیاز کا رنگ بادامی ہو جائے تو ادرک باریک کاٹ کر یا پیس کر ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد لونگ، سیاہ مرچ، دار چینی اور بڑی الائچی ثابت ڈال دیں۔ دومنٹ بعد مٹر کے دانے ڈال کر تھوڑی دیر بھونیں اور اس قدر پانی ڈالیں کہ جس میں مٹر بھی گل جائیں اور تقریباً ایک کلو کے قریب پانی باقی رہ جائے۔ جب مٹر تین حصے گل جائیں تو چاول نچوڑ کر ان میں ڈال دیں۔ پانی کا اندازہ انگلی کے پوٹے سے کر سکتی ہیں۔ جب چاول ابلنے لگیں تو تھوڑی دیرکے بعد چمچ سے ہلاتی رہیں۔ چاولوں میں ایک کنی رہ جائے اور پانی خشک ہو جائے تو دم پر لگا کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ دم لگانے سے پہلے تھوڑا سا سیاہ زیرہ بھی چھڑک دیں تو بہتر ہے۔ اس طرح خوشبو بہت اچھی ہو جائے گی۔

0307-8162003